

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

PASSIONE TOSCANA



AIS MILANO • 14 LUGLIO 2017

♥ 0 👁 207 ➦ 0



La tenuta Castello di ColleMassari .

Passione toscana



In collaborazione con **AIS Milano**.

La passione per il vino e per un territorio è ciò che spinge un imprenditore a investire in un ambito che non è quello da cui proviene. È quanto accaduto a Claudio Tipa che, dal campo delle telecomunicazioni, ha deciso di rivolgere la sua attenzione al mondo del vino acquisendo quattro tenute.

L'impegno e la costanza, unite alla passione, hanno fatto sì che le sue aziende siano diventate dei punti di riferimento per la viticoltura toscana.

Di origine tunisine, Claudio fin da bambino amava andare a vedere le proprietà che il nonno possedeva: vigneti e uliveti. A 13 anni rientra in Italia e, dopo gli studi, diviene un noto imprenditore; ma la passione, mai sopita, si riaffaccia alla memoria. Segue il corso per sommelier e, dal 1998 inizia ad acquisire, con la sorella Maria Iris, le quattro tenute che oggi compongono il loro "domaine". Da buon imprenditore visita costantemente le tenute in quanto ritiene che la sua presenza diretta sul campo sia un valore aggiunto.

La tenuta Castello di ColleMassari si estende per quasi 1300 ettari, di cui 115 vitati, alle pendici del Monte Amiata ad un'altitudine di 320 metri. Il vitigno principalmente coltivato è il sangiovese che può giovare di un clima con forte ventilazione e grandi escursioni termiche; i terreni sono vari e spaziano dall'arenaria all'argilloso anche con presenze calcaree. La tenuta è in conduzione agronomica biologica certificata e in cantina la movimentazione delle uve e del mosto avviene solo per caduta senza utilizzo di pompe.

ColleMassari produce vini all'interno della Denominazione di Origine Controllata Montecucco.

Grattamacco è una tenuta posta sulla sommità di una collina tra Castagneto Carducci e Bolgheri in una zona particolarmente vocata per la produzione di vini rossi. Siamo nella patria dei Super Tuscan ed anche il Grattamacco, vino iconico che porta il nome dell'azienda, ne è uno dei più illustri rappresentanti. Prodotto da uve cabernet sauvignon e merlot, come da classica ricetta bordolese, è completato da un 20 % di sangiovese che lo caratterizza e ne aumenta la tipicità.

Spostandoci nell'area di Montalcino, troviamo la Fattoria Poggio di Sotto che, nata nel 1989 è stata acquisita da Claudio Tipa nel 2011. Posta nel quadrante sud-est della Denominazione, beneficia della protezione del Monte Amiata a sud e gode delle brezze marine che provengono da est. Il vigneto è interamente impiantato a sangiovese; il Brunello di Montalcino Poggio di Sotto matura in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri per quattro anni, periodo che aumenta a cinque nel caso della Riserva. Per il Rosso di Montalcino è prevista una maturazione in legno di due anni a cui seguono sei mesi di affinamento in bottiglia.

Ultima ad entrare nell'orbita di ColleMassari, è stata, nel 2016, la Tenuta di San Giorgio. Azienda fondata 35 anni fa nel comune di Montalcino, conta su una superficie complessiva di 146 ettari di cui 25 vitati. Siamo nella parte sud del territorio della DOCG, nei pressi del fiume Orcia e sotto l'influenza del Monte Amiata; in estate le escursioni termiche sono elevate e il clima è asciutto. Anche in questo caso un unico vitigno: il sangiovese. Il Brunello di Montalcino e il Rosso maturano rispettivamente tre anni e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

di Paolo Valente

In collaborazione con [AIS Milano](#).



TAGS: [Ais Milano](#) [castello](#) [ColleMassari](#) [sangiovese](#) [tenuta](#) [toscana](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO